

Rezept

Dunkle Quarktorte

Ein Rezept von Dunkle Quarktorte, am 18.09.2024

Zutaten

250 g weiche Butter	250 g Zucker
2 Eier	250 g Mehl
3 TL Backpulver	50 g Kakao
125 g saure Sahne	500 g Quark (20% Fett)
125 g Butter	200 g Zucker
2 Eier	1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	2 EL Zitronensaft
1 EL Rosinen	6 EL Puderzucker
Backpapier für die Form	2 EL Mandelsplitter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 600 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter mit Zucker cremig rühren, die Eier unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, unterrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen und glatt streichen.
2. Quark, Butter, Zucker und Eier verrühren. Vanillezucker, Puddingpulver und Zitronensaft unterrühren. Die Quarkcreme auf den Teig in der Form geben und gleichmäßig verstreichen.
3. Die saure Sahne unter den restlichen Teig rühren und diesen auf der Quarkmasse verteilen.
4. Die Quarktorte im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 1 Std. backen. Abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben und mit Rosinen und Mandelsplittern bestreuen.